

# WEEKLY LUNCH MENU

## CELEBRITY COURSE 3,000

セレブリティコース

Antipasto	鯉のカルパッチョ ガルム リモーネ 新玉葱のトリタートと
Pasta	ブロッコリーのプーリア風 スパゲッティ
Carne	茨城県産美明豚のアロスト グリーンピースのラグー添え
Dolce	メリンガ・コン・アグルーメ 柑橘とチーズの香り

## SKY COURSE 3,700

スカイコース

Antipasto	鯉のカルパッチョ ガルム リモーネ 新玉葱のトリタートと
primo piatto	ストラッチャテッラチーズとサルディーニャ風パングラタン 「ズッパガッルレーゼ」
Pasta	ブロッコリーのプーリア風 スパゲッティ
Carne	茨城県産美明豚のアロスト グリーンピースのラグー添え
Dolce	メリンガ・コン・アグルーメ 柑橘とチーズの香り

## MARCHE COURSE 5,000

マルシェコース

Antipasto	鯉のカルパッチョ ガルム リモーネ 新玉葱のトリタートと
primo piatto	ストラッチャテッラチーズとサルディーニャ風パングラタン 「ズッパガッルレーゼ」
Pasta	ブロッコリーのプーリア風 スパゲッティ
Pesce	鯖の香草パン粉焼き サルサベルジュ
Carne	国産牛ランプのタリアータ ホワイトアスパラのインサラータ添え
Dolce	メリンガ・コン・アグルーメ 柑橘とチーズの香り

## LUXE COURSE 6,000

リュクスコース

Stuzzichino	小さなお出迎えの一皿
Antipasto	鯉のカルパッチョ ガルム リモーネ 新玉葱のトリタートと
primo piatto	ストラッチャテッラチーズとサルディーニャ風パングラタン 「ズッパガッルレーゼ」
Pasta	ブロッコリーのプーリア風 スパゲッティ
Pesce	オマール海老と鯖の香草パン粉焼き サルサベルジュ
	国産牛ランプのタリアータ ホワイトアスパラのインサラータ添え
Carne	メリンガ・コン・アグルーメ 柑橘とチーズの香り
Dolce	

## PASTA LUNCH 1,600

パスタランチ

Today's PASTA	A. ブロッコリーのプーリア風 スパゲッティ
Salad&Soup / Petit dessert	B. 帆立貝とインゲンの入ったジェノベーゼソース ペンネ
Option	サラダ&スープ/プチデザート 本日デザートに変更(+300円)

RESTAURANT **LUKE**  
with SKY LOUNGE